SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

TÍTULO PADRONIZADO INTEGRADO (TPI)

PREPARAÇÃO DE CARNES (CORTE E DESOSSA) E FABRICO DE CARNE PICADA E PREPARADOS DE CARNE

NOTA PRÉVIA

- O Título Padronizado Integrado (TPI) de instalação e exploração de estabelecimento industrial de preparação de carnes (corte e desossa), fabrico de carne picada e de preparados de carne (adiante designado por título), contém as condições padrão de instalação e exploração de estabelecimento industrial nos domínios da segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente para efeitos de exercício desta atividade.

- A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de preparação de carnes (corte e desossa) constitui uma opção do industrial, a qual, uma vez exercida, o habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das condições padrão definidas no presente título, sem prejuízo da respetiva eficácia estar condicionada:

  - à obtenção prévia, do alvará de utilização emitido pela câmara territorialmente competente ou verificado o respetivo deferimento tácito. O título de utilização em referência deverá reportar expressamente o uso industrial da instalação, salvo os estabelecimentos industriais enquadráveis na parte 2-A e/ou 2-B do Anexo I ao SIR, em que se aplicam os critérios fixados no n.º 6 e 7 do art.º 8º do SIR;

  - à apreciação positiva de cópia da apólice de seguro de responsabilidade civil aplicável aos estabelecimentos tipo 2, como previsto no artigo 4.º do SIR.

- A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de preparação de carnes (corte e desossa), fabrico de carne picada e de preparados de carne não dispensa, em qualquer caso, a aprovação do estabelecimento em causa pela autoridade responsável pela segurança alimentar, mediante vistoria a realizar previamente ao início de exploração, em cumprimento do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

- Pode solicitar a aplicação deste título, qualquer operador que submeta um processo de licenciamento enquadrável nos regimes de comunicação prévia com prazo e mera comunicação prévia.

Índice

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1. O presente título é aplicável à atividade de preparação de carnes (corte e desossa) de aves e ungulados domésticos, enquadrável nas CAE 10120 e 10110, bem como à atividade de fabrico de preparados de carne refrigerados ou congelados, enquadrável na CAE 10130, exercidas em estabelecimentos industriais de tipo 2 e 3, na aceção do artigo 11.º do SIR.

1.2. Quando o estabelecimento industrial se enquadrar no tipo 2 e se encontrar abrangido pelo regime de jurídico de emissão de gases com efeito de estufa, ou pelo regime jurídico das operações de gestão de resíduos, em caso de adesão ao presente título, deverá ainda obter, respetivamente, o título de emissão de gases com efeito de estufa (TEGEE) ou o alvará ou parecer para as operações de gestão de resíduos, nos termos das respetivas legislações aplicáveis.

1.3. A atividade de preparação de carnes (corte e desossa) compreende o processo que se inicia com a receção de carcaças de aves e de ungulados domésticos, que prossegue com a desmancha das carnes, acondicionamento e/ou embalagem da carne obtida e que se conclui com a expedição de carne refrigerada ou congelada**.** O fabrico de carne picada e preparados de carne compreende o processo que se inicia com a receção da carne e dos restantes ingredientes, prossegue com a picagem ou o fabrico dos preparados de carne (ex: salsicha fresca, hambúrgueres, almôndegas, espetadas e rolo de carne), o acondicionamento e/ou embalagem e conclui-se com a expedição/distribuição dos produtos refrigerados ou congelados.

2. CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1. ENQUADRAMENTO LEGAL

A listagem da legislação de enquadramento das condições padrão abaixo definidas consta em anexo ao presente título.

2.2. REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

2.2.1. Princípios gerais

O estabelecimento industrial deve ser concebido de forma a assegurar a higiene e segurança dos géneros alimentícios, bem como a segurança e a saúde dos trabalhadores e a proteção do ambiente, devendo o respetivo projeto de construção ser elaborado na perspetiva de:

a) Permitir o andamento contínuo das operações;
b) Garantir a separação entre diferentes lotes de produção;
c) Permitir a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas;
d) Facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações;
e) Evitar a contaminação por via atmosférica, a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios bem como a formação de condensações e bolores nas superfícies;
f) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e a existência de condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada;
g) Possibilitar o controlo de pragas e de animais indesejáveis;
h) Garantir as condições de trabalho adequadas à prevenção dos riscos profissionais;
i) Garantir a proteção e a promoção da saúde dos trabalhadores.

2.2.2. Localização

O estabelecimento deve localizar-se em zona livre de fontes de contaminação. A área circundante das instalações deve estar limpa.

2.2.3. Conceção

O estabelecimento deve dispor de:

a) Uma zona de receção de matérias-primas, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos e a evitar a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;

b) Câmara(s) frigorífica(s) para a armazenagem separada da carne embalada e da carne exposta, exceto quando estas forem armazenadas em momentos diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam ser fonte de contaminação para a carne, dotada(s) de via(s) aérea(s) se forem armazenadas carcaças, meias carcaças ou quartos de carcaças, munidas de equipamentos de frigorificação que permitam a manutenção das carnes às temperaturas referidas no ponto 2.3.8.

c) Um local para armazenagem de materiais de acondicionamento e de embalagem. A sua localização deve permitir a ligação às zonas de acondicionamento e embalamento sem passagem pelas zonas de receção de carcaças e de preparação. As características do local de armazenagem devem permitir assegurar que os materiais de embalagem não são contaminados;

d) Um local para armazenagem de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos, em condições de segurança, segregado do armazenamento dos géneros alimentícios;

e) Uma sala de preparação (corte e desossa) das carnes, com mesas de trabalho e utensílios adequados, adjacente à(s) câmara(s) frigorífica(s) e zona de receção de matérias-primas. A conceção da sala deve permitir minimizar o risco de contaminação cruzada no caso de preparação de carnes de diferentes espécies animais;

f) Uma sala destinada à limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamentos, que deve dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e fria;

g) Um local destinado ao acondicionamento e embalagem dos produtos finais, munido de mesa(s) de trabalho. A conceção do local deve ser de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada no caso de acondicionamento/embalagem de carnes de diferentes espécies animais;

h) Uma zona de expedição dos produtos finais, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos;

i) Um local para armazenagem de subprodutos de origem animal que permita assegurar que os mesmos não constituem uma fonte de contaminação. Se os subprodutos se destinarem ao fabrico de alimentos para animais e se não forem transportados e transformados no prazo de 24 horas após a sua recolha, devem dispor de câmara(s) frigorífica(s) destinadas à sua armazenagem, de forma a evitar a sua decomposição ou deterioração;

j) Zona de vestiário e instalações sanitárias que, pela sua localização e conceção, asseguram o circuito adequado dos trabalhadores e permitem o seu fardamento e a sua higienização, antes da entrada das zonas de laboração (*vide* 2.2.10).

Se se proceder à remoção da coluna vertebral de bovinos com mais de 30 meses[1] o estabelecimento deve dispor ainda de:

k) Uma sala para a remoção da coluna vertebral, exceto se forem tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, nomeadamente por separação, no tempo, das operações relativas à remoção da coluna vertebral e à desmancha de carnes, intercalada com uma higienização.

l) Um local ou uma zona delimitada e marcada na(s) câmara(s) referida(s) na alínea i), destinados exclusivamente à armazenagem das matérias de risco especificadas (MRE).

[1] Nos termos do Regulamento (CE) n.º 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de maio

Se se proceder ao aproveitamento da carne da cabeça de bovinos com mais de 12 meses[2] os estabelecimentos devem dispor ainda de:

p) Uma sala onde esta operação seja efetuada, a não ser que sejam tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, nomeadamente por separação, no tempo, das operações relativas à remoção da carne da cabeça e à desmancha de carnes, intercalada com uma higienização.
q) Um local ou uma zona delimitada e marcada na(s) câmara(s) referida(s) na alínea i), destinados exclusivamente à armazenagem das matérias de risco especificadas (MRE).

Se se proceder ao fabrico de preparados de carne e carne picada, o estabelecimento deve também dispor de:

q) Nos casos aplicáveis, um local para a armazenagem de aditivos e condimentos, munido de armário ou prateleiras. Se os condimentos forem preparados neste local, deve existir uma mesa de trabalho;
r) No caso de serem utilizados vegetais no fabrico de preparados de carne;
    - um local para a sua armazenagem (distinto dos locais de armazenagem das carnes);
    - um local para o seu tratamento prévio (lavagem e corte), a não ser que os mesmos sejam rececionados já lavados, cortados e embalados;
s) Uma sala destinada ao fabrico dos preparados de carne e de carne picada com as características referidas na alínea e), ou uma zona na sala referida na alínea e), desde que sejam tomadas medidas de forma a evitar a contaminação cruzada e a assegurar o cumprimentos dos requisitos de temperatura referidos no ponto 2.3.8.

2.2.4. Requisitos dimensionais

a) A dimensão do estabelecimento e dos seus compartimentos deve facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações e permitir a aplicação de boas práticas de higiene, não podendo, em qualquer caso, a área mínima útil de trabalho ser inferior a 1,80 m^2 por trabalhador.
b) O pé direito mínimo do estabelecimento deve ser de 3 metros sendo que, na zona dos fornos, deve dispor-se de uma distância mínima de 2 metros até ao teto ou às partes inferiores das coberturas.
c) As vias de circulação interiores, incluindo as de emergência, devem ter uma largura mínima de 0,90 m de modo a permitir a circulação fácil e segura das pessoas. Se estas vias de circulação apresentarem riscos de queda em altura, devem existir resguardos laterais com uma altura mínima de 0,90m e, se necessário, rodapé com uma altura mínima de 0,14m.
d) As escadas fixas devem ter uma largura mínima de 0,90m e possuir corrimão não interrompido nos patamares, sendo os degraus em piso antiderrapante, ou contendo tiras abrasivas junto ao bordo, e proteções com uma altura mínima de 0,90 m.
e) Os intervalos entre máquinas, instalações ou materiais devem ter uma largura de, pelo menos, 0,60m.
f) Os compartimentos onde estão instaladas as retretes devem ter as dimensões mínimas de 0,80m de largura por 1,30m de profundidade.
g) No caso de estabelecimentos do tipo 2, que empreguem mais de 25 trabalhadores, as instalações de vestiário, cabinas de chuveiro e lavatórios anexos, no seu conjunto, devem dispor de uma área não inferior à correspondente a 1 m^2 por utilizador.

2.2.5. Pavimento

a) O pavimento do estabelecimento deve ser fixo, estável, antiderrapante e sem inclinações perigosas, saliências e cavidades.
b) Nos locais de manipulação dos géneros alimentícios[3], o pavimento deve ser constituído por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, desinfetáveis e não tóxicos e dispor de drenagem adequada, devendo apresentar uma inclinação ligeira e uniforme de 1 a 2%.

---

[2] Nos termos do Regulamento (CE) n.º 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de maio

[3] Os locais de manipulação de géneros alimentícios compreendem os locais onde os alimentos são manuseados, preparados e armazenados.

c) As aberturas nos pavimentos devem estar protegidas com resguardos fixos e resistentes.

2.2.6. Paredes

a) As paredes interiores do estabelecimento devem ser lisas, de fácil limpeza e pintadas de cores claras não brilhantes.
b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as paredes devem ainda ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis, não absorventes e não tóxicos.
c) As divisórias, transparentes ou translúcidas existentes, devem estar assinaladas por forma a serem visíveis.

2.2.7. Tetos

a) Os tetos devem apresentar-se lisos, de fácil limpeza, pintados ou revestidos de cor clara e de material incombustível.
b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, os tetos e os equipamentos neles montados devem ser construídos de modo a facilitar a sua higienização, a evitar o desenvolvimento de fungos, a acumulação de poeiras e o desprendimento de partículas que de qualquer forma possam vir a contaminar os alimentos.
c) A junção entre o teto e as paredes não deve exibir aberturas desprotegidas, de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de fumos, gases, poeiras, insetos e outros animais.

2.2.8. Portas

a) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as portas devem apresentar as seguintes características:
   - Devem ser lisas, constituídas de materiais não absorventes, facilmente laváveis e desinfetáveis;
   - Devem possuir sistemas de fecho adequado e eficiente de forma a permitir o seu ajuste ao pavimento e às paredes, sempre que abram diretamente para o exterior, designadamente as das zonas de receção de matérias-primas e de expedição;
   - Devem ser isotérmicas nas ligações entre as zonas que carecem de temperatura controlada e as áreas de temperatura não controlada ou exteriores.
b) As portas e os portões que sejam de funcionamento mecânico devem possuir dispositivos de paragem de emergência facilmente identificáveis e acessíveis devendo, em caso de falha de energia, poder abrir-se automaticamente ou por comando manual. As portas e os portões basculantes devem ser transparentes ou possuir painéis transparentes com uma marca opaca a um nível facilmente identificável pelo olhar. As portas e portões automáticos devem estar dotados de sistemas de deteção de movimento (ex. células fotoelétricas) por forma a poderem parar automaticamente.
c) As portas das vias de emergência deverão ser corta-fogo, estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior e estarem devidamente sinalizadas.
d) As portas e portões de correr devem possuir dispositivos de segurança que os impeça de saltar das calhas ou cair.
e) Junto aos portões destinados à circulação de veículos devem existir portas para peões, sinalizadas e permanentemente desobstruídas.

2.2.9. Janelas

a) As características das janelas e das claraboias devem permitir o seu funcionamento em segurança, com isolamento térmico e possibilidade de ajuste de abertura, dispondo de dispositivos de controlo da incidência dos raios solares.
b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as janelas e outras aberturas, pela sua conceção e construção, devem evitar a acumulação de sujidade e dispor, quando abram para o exterior, de redes mosquiteiras, removíveis para permitir a sua limpeza, ou de outro sistema que previna a entrada de pragas.

2.2.10. Cais e rampas de carga

a) Os cais e as rampas de carga devem ser adequados à dimensão das cargas neles movimentados e devem permitir a circulação fácil e segura das pessoas.
b) Os cais de carga devem ter pelo menos, uma saída ou, quando o seu comprimento for superior a 25 m , uma saída em cada extremidade.
c) As vias de circulação destinadas a veículos devem estar distanciadas das portas, dos portões, das passagens para peões, dos corredores e das escadas de modo a não constituírem risco parar os seus utilizadores;
d) As vias de circulação destinadas a pessoas devem ter iluminação adequada e piso não escorregadio e antiderrapante.

2.2.11. Instalações sociais

a) As instalações sanitárias:
   - Devem ser separadas ou de utilização separada por sexo, não devendo comunicar diretamente com os locais de manipulação de géneros alimentícios;
   - Devem conter um lavatório fixo por cada grupo de 10 trabalhadores que cessem simultaneamente o trabalho;
   - Destinadas ao sexo masculino, devem conter uma retrete e um urinol;
   - Destinadas ao sexo feminino, devem conter uma retrete por cada grupo de 15 trabalhadoras que cessem simultaneamente o trabalho.
b) Os compartimentos, onde estão instaladas as retretes, devem possuir tiragem de ar direta para o exterior, com porta independente a abrir para fora e provida de fecho.
c) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.
d) A zona destinada aos vestiários deve comunicar diretamente com as cabinas de chuveiro e os lavatórios, ser separada por sexos e dispor de armários individuais munidos de fechadura ou cadeado.
e) Os chuveiros devem existir na proporção de 1/10 trabalhadores que possam vir a utilizá-los simultaneamente, com água quente e fria, separados ou de utilização separada por sexo.
f) Os trabalhadores devem ter à sua disposição, na zona de vestiário, cacifos duplos construídos com materiais laváveis, resistentes à corrosão, não porosos e impermeáveis, de forma a permitir a separação das roupas de uso pessoal e de trabalho, assim como de outros bens pessoais. As fardas de trabalho limpas são colocadas, à disposição dos trabalhadores, em equipamento adequado e localizado à entrada dos vestiários.
g) Refeitórios:
   - Os estabelecimentos que empreguem 50 ou mais trabalhadores e aqueles em que lhe seja autorizado tomarem as suas refeições devem dispor de uma sala destinada exclusivamente a refeitório, com meios próprios para aquecer a comida, não comunicando diretamente com locais de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres;
   - A superfície dos refeitórios deve ser calculada em função do número máximo de pessoas que os possam utilizar simultaneamente, tendo em conta o seguinte:
     - 18,5m^2 até 25 trabalhadores;
     - 18,5m^2 + 0,65m^2 por pessoa a mais, entre 26 e 74 trabalhadores;
     - 50m^2 + 0,55m^2 por pessoa a mais, entre 75 e 149 trabalhadores;
     - 92m^2 + 0,50m^2 por pessoa a mais, entre 150 e 499 trabalhadores;
     - 225m^2 + 0,40m^2 por pessoa a mais, para 500 ou mais trabalhadores.
   - Devem ter mesas e cadeiras ou bancos, em número correspondente ao máximo de trabalhadores que podem utilizá-los ao mesmo tempo, no caso de estabelecimento industrial tipo 2.

2.2.12. Iluminação

a) Deve ser assegurada uma correta intensidade de luz (natural e/ou artificial) nas diferentes áreas do estabelecimento, incluindo nas zonas de armazenagem e nas vias de circulação interiores.

b) As lâmpadas existentes nas áreas de manipulação e armazenagem de géneros alimentícios devem possuir proteção antiqueda de partículas em caso de quebra.

2.2.13. Ventilação

a) Todas as áreas do estabelecimento devem estar equipadas com sistemas de ventilação natural e/ou forçada (mecânica) que garanta a exaustão de cheiros e vapores e evite condensações e desenvolvimento de bolores, devendo o caudal médio de ar puro (ventilação) ser de pelo menos 30 a 50 m^3 por hora e por trabalhador.

b) O sistema de ventilação deve ser:
   - Concebido de forma a evitar a circulação do ar das zonas sujas para as zonas limpas;
   - Construído de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

2.2.14. Instalação elétrica

A instalação elétrica deve cumprir as regras técnicas das instalações elétricas previstas na legislação específica aplicável, incluindo as seguintes:

a) Todas as instalações deverão estar dotadas de terra de proteção;

b) Os quadros elétricos deverão:
   - Ser de fácil acesso e estar permanentemente desobstruídos;
   - Ter portas fechadas à chave e dotadas de sinalização de aviso de perigo de eletrocussão;
   - Ser acedidos por pessoa competente;
   - Estar instalados em local que não permita a entrada de água e afastados de substâncias combustíveis e/ou inflamáveis;
   - Estar equipados com um disjuntor diferencial para proteção das pessoas, bem como com disjuntores magnetotérmicos para proteção da instalação contra curto-circuitos e sobreaquecimentos;
   - Estar equipados com disjuntores que permitam identificar o circuito por eles alimentado.

c) As tomadas e as fichas devem ser concebidas de forma que não seja possível o contato direto com as partes ativas antes, durante e depois da inserção da tomada. Nos locais onde se verifique a possibilidade de contato com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.

d) A instalação elétrica deve encontrar-se em bom estado de conservação, nomeadamente sem fios descarnados, sem ruturas nos cabos e sem fichas ou tomadas partidas.

2.2.15. Equipamentos de trabalho

Os equipamentos de trabalho (máquinas e ferramentas elétricas portáteis) devem garantir a proteção dos trabalhadores contra os riscos de contato direto ou indireto com a eletricidade.

2.2.16. Sinalização de segurança

O estabelecimento deve dispor de sinalização de segurança em todos os pontos convenientes, (sinais de saída e de emergência, sinais respeitantes a incêndios, sinais de obrigação, de proibição, de advertência de perigo, sinais para obstáculos, marcação de vias de circulação e iluminação de segurança).

2.2.17. Águas de abastecimento

a) O estabelecimento deve dispor de uma rede de água potável quente e fria que garanta o correto abastecimento a todos os lavatórios e dispositivos de lavagem.

b) A água não potável, se for usada (no combate a incêndios, produção de vapor ou refrigeração de equipamentos) deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, sem que haja ligação ou refluxo para o sistema de água potável.

c) A utilização da água no estabelecimento deve ser otimizada de forma a reduzir os consumos de água e os volumes de águas residuais industriais produzidas.

d) As atividades agroindustriais devem promover o uso eficiente da água, particularmente tendo em consideração as linhas de orientação do Programa Nacional para o Uso Eficiente da Água (PNUEA), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 113/2005, de 30 de junho.

2.2.18. Águas residuais

a) O sistema de drenagem de águas residuais deve assegurar a correta drenagem dos pavimentos e estar munido de mecanismos que impeçam os refluxos.
b) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização das águas residuais resultantes de processos de extração física (p. e., na indústria dos óleos vegetais), de lavagem de produtos alimentares em bruto e operações de lavagem de embalagens e vasilhame, para outros fins como sendo nas lavagens das instalações fabris, para o uso agrícola na rega e para o transporte das matérias alimentares a processar.
c) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização de água com origem noutros processos existentes na unidade industrial ou no uso de água de qualidade inferior, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.2.19. Águas pluviais

Sempre que possível deve ser promovida a recolha e a utilização de águas pluviais, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.3. REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS

2.3.1. Caraterísticas dos materiais

Todos os utensílios, aparelhos, equipamentos e superfícies que entrem em contacto com os alimentos devem ser em material inoxidável, imputrescível, não poroso, não absorvente e não tóxico e devem apresentar uma superfície lisa, lavável e desinfetável.

2.3.2. Requisitos de instalação dos equipamentos

a) Os equipamentos devem estar instalados de forma a permitir a limpeza da área circundante.
b) Sempre que sejam utilizadas estantes, designadamente nas áreas de armazenagem, estas devem estar estruturadas em função das cargas previstas e estar afixadas às paredes e pavimento de forma a garantir sua estabilidade.
c) Os equipamentos e máquinas ruidosas devem dispor de elementos para redução de ruído na fonte (silenciadores, atenuadores, blocos de inércia, elementos antivibráticos) e devem estar isolados, se possível.

2.3.3. Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios

a) Devem existir lavatórios de mãos localizados pelo menos nos seguintes locais: sala de preparação (corte e desossa), sala fabrico de carne picada e preparados de carne e sala de acondicionamento e embalagem.
b) Os lavatórios devem ser dotados de água potável quente e fria, de sistema de acionamento não manual e devem drenar diretamente para a rede de esgotos, mediante ligação dotada de sifão.

c) Junto dos lavatórios devem existir dispositivos dispensadores de detergente e desinfetante das mãos, toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos. No caso de serem usados toalhetes individuais, deve existir um contentor para colocação dos mesmos após utilização.

2.3.4. Dispensador de água potável

O estabelecimento deve dispor de dispensador de água potável, sendo proibido o uso de copos coletivos.

2.3.5. Contentores para colocação de subprodutos

O estabelecimento deve dispor de contentores para o acondicionamento de subprodutos, constituídos por materiais laváveis e desinfetáveis. Os contentores devem ser estanques, munidos de tampa e devem ostentar a menção, a azul, "Categoria 3 - Não destinado ao consumo humano".

Caso se proceda à remoção da coluna vertebral e/ao aproveitamento da carne da cabeça, o estabelecimento deve também dispor de contentores, com as mesmas características, identificados com a menção, a vermelho, "Categoria 1 – Destinado exclusivamente a eliminação".

2.3.6. Equipamento para lavagem e desinfeção do calçado

No circuito entre os vestiários e a entrada na zona de laboração deve existir um equipamento para lavagem e desinfeção do calçado, dotado de água potável corrente, munido de sistema de escoamento adequado.

2.3.7. Utensílios

a) As salas de preparação das carnes devem dispor de sistema de desinfeção dos utensílios (facas e outros) com água quente que atinja, no mínimo, 82º C ou de um sistema alternativo de efeito equivalente.
b) As salas de preparação das carnes devem dispor de um local reservado para colocação dos utensílios (facas e outros) quando não estão em utilização.
c) Sempre que sejam desmanchadas carnes de mais do que uma espécie animal, devem existir mesas distintas para a desmancha de cada espécie, exceto se forem tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, nomeadamente por separação, no tempo, das operações relativas às diferentes espécies, intercalada com uma higienização.

2.3.8. Equipamentos frigoríficos

a) O estabelecimento deve dispor de equipamentos frigoríficos capazes de manter:
   - A carne de ungulados domésticos a uma temperatura inferior ou igual a 3º C, 7º C, consoante se trate de miudezas ou outras carnes refrigeradas, respetivamente;
   - A carne de aves e de coelhos a uma temperatura inferior ou igual a 4º C;
   - A carne picada a uma temperatura inferior ou igual a 2 °C e -18ºC, consoante se trate de carne picada refrigerada ou ultracongelada, respetivamente;
   - Os preparados de carne a uma temperatura inferior ou igual a 4 °C e -18ºC, consoante se trate de preparados de carne refrigerados ou ultracongelados, respetivamente;
   - As salas de preparação e de acondicionamento/embalagem das carnes, durante as operações, a uma temperatura ambiente máxima de 12º C.
b) O estabelecimento deve dispor de equipamentos adequados à congelação ou ultracongelação dos géneros alimentícios, caso se proceda a estas operações.
c) As câmaras frigoríficas devem dispor de:
   - Dispositivos que permitam o controlo da temperatura a que os alimentos são conservados;
   - Dispositivo de registo automático da temperatura de armazenagem, no caso específico de alimentos ultracongelados;
   - Iluminação e espaço suficiente para a inspeção e a manutenção dos condensadores;

- Portas com fechos que permitam a sua abertura tanto do exterior como do interior, e no caso de disporem de fechadura, devem existir dispositivos de alarme, acionáveis no interior da câmara, que comuniquem com o exterior.

2.3.9. Embalagens

Os materiais de acondicionamento e embalagem, quando reutilizáveis, devem ser constituídos por materiais fáceis de limpar e desinfetar.

2.3.10. Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos

2.3.10.1. Equipamentos a gás/termoacumulador

a) Os esquentadores devem ser instalados em locais ventilados, com exaustão de gases e fumos para o exterior e não devem ser instalados em locais fechados, nomeadamente em casas de banho, dispensas e garagens.
b) A eventual armazenagem de garrafas de GPL deverá satisfazer as seguintes condições:
   - É apenas permitida a existência de garrafas de GPL amovíveis, cheias ou vazias, desde que a sua capacidade global não exceda 1,500 dm^3, por metro quadrado de área útil da oficina ou nave industrial;
   - No caso de utilização de garrafas amovíveis com capacidade unitária inferior a 30 dm^3, estas não devem ser agrupadas em mais de quatro unidades por grupo;
   - Caso a quantidade de GPL armazenada esteja sujeita a controlo prévio/licenciamento, o mesmo deve ser obtido nos termos da legislação aplicável;
   - Está impedida a instalação de aparelhos de GPL, tal como de garrafas de GPL nas caves, salvo em compartimentos semienterrados.
c) Caso seja instalado termoacumulador, o industrial deverá estar na posse de termo de responsabilidade técnica de montagem, garantindo-se a utilização da proteção diferencial de alta sensibilidade.

2.3.10.2. Máquinas

As máquinas instaladas devem satisfazer as exigências essenciais de segurança e saúde aplicáveis, incluindo declaração CE de conformidade, marcação CE e manual de instruções em português.

2.3.10.3. Elevação e transporte de materiais

Devem ser utilizados meios técnicos apropriados na carga, descarga, circulação, transporte e armazenagem de materiais de modo a evitar, tanto quanto possível os esforços físicos.

2.3.10.4. Elementos móveis dos equipamentos de trabalho

Os elementos móveis dos equipamentos de trabalho que possam causar acidentes por contacto mecânico devem ter protetores que impeçam o acesso às zonas perigosas ou dispositivos que interrompam o movimento dos elementos móveis antes do acesso a essas zonas.

2.3.10.5. Equipamentos de proteção individual

Os equipamentos de proteção individual contra os riscos resultantes das operações efetuadas devem encontrar-se disponíveis para os trabalhadores. Estes equipamentos devem ser distribuídos individualmente e, mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.3.10.6. Material de primeiros socorros

O estabelecimento deve dispor de material de primeiros socorros de fácil acesso e devidamente sinalizado.

2.3.10.7. Equipamentos de combate a incêndios

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em Edifícios e da adoção das medidas de autoproteção mínimas exigíveis, em função da categoria de risco por utilização-tipo:

a) Devem existir meios de deteção adequados em zonas de produção e armazenagem;
b) Os meios de combate a incêndios devem estar disponíveis, ser os adequados, encontrarem-se sinalizados e em condições operacionais.
c) Na ausência de outro critério de dimensionamento devidamente justificado, os extintores devem ser calculados à razão de:
    - 18 L de agente extintor padrão por 500 m^2 ou fração de área de pavimento do piso em que se situem;
    - Um por cada 200 m^2 de pavimento do piso ou fração, com um mínimo de dois por piso.
d) Os extintores devem ser convenientemente distribuídos, sinalizados sempre que necessário e instalados em locais bem visíveis, colocados em suporte próprio de modo a que o seu manípulo fique a uma altura não superior a 1,2m do pavimento e localizados preferencialmente:
    - Nas comunicações horizontais ou, em alternativa, no interior das câmaras corta-fogo, quando existam;
    - No interior dos grandes espaços e junto às suas saídas.

2.4. ASPETOS OPERACIONAIS

2.4.1. Higiene e Segurança Alimentar

2.4.1.1. Procedimentos baseados no sistema HACCP[4]

O industrial deve estabelecer um procedimento ou procedimentos baseados nos princípios HACCP[5]. Deve existir uma abordagem fundamentada aos perigos envolvidos nas operações, nomeadamente a sua identificação, avaliação e formas de controlo e registo[6].

2.4.1.2. Pré-requisitos do sistema HACCP

Para efeitos de execução do disposto do ponto anterior, o industrial deve:

a) Definir um fluxograma, que inclua a descrição das operações[7];
b) Dispor de planta com marcação dos circuitos funcionais de pessoal, géneros alimentícios (matérias-primas, produtos intermédios, produto final), matérias subsidiárias (material de acondicionamento e embalagem) e da rede de águas e esgotos;
c) Definir procedimentos de controlo de matérias-primas, que assegurem que provêm de estabelecimentos aprovados, que estão devidamente identificadas e/ou rotuladas, que se apresentem a uma temperatura que cumpra os valores definidos na legislação em vigor e que não apresentem contaminações. No caso dos materiais de acondicionamento e embalagem, o controlo deve assegurar que os materiais são próprios para entrar em contacto com os géneros alimentícios,
d) Definir procedimentos de higienização e desinfeção das instalações, equipamentos e utensílios;
e) Definir procedimentos de controlo do acesso às instalações por parte de animais domésticos e pragas;

---

[5] HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points (em português " APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo") é um método sistemático e documentado de controlo de segurança alimentar, concebido para prevenir, eliminar e/ou detetar perigos.

[6] Devem ser consideradas as recomendações constantes no documento de orientação sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP, disponível em http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_pt.pdf.

[7] O fluxograma constante no anexo II é meramente indicativo e inclui, complementarmente, um conjunto de boas práticas de higiene que devem ser observadas durante a laboração.

f) Definir um plano de controlo analítico, de acordo com a análise de risco, de superfícies, utensílios e equipamentos, produtos finais e água;
g) Definir um plano de controlo analítico para cumprimento dos critérios de higiene;
h) Definir procedimentos de supervisão e instrução e/ou formação do pessoal que manuseia os alimentos, em matéria de higiene dos géneros alimentícios;
i) Implementar boas práticas de higiene e fabrico.

2.4.1.3. Rastreabilidade

O industrial deve definir procedimentos que permitam identificar o fornecedor de um género alimentício, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou com probabilidades de o ser e identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos, de forma a assegurar a rastreabilidade.

2.4.1.4. Subprodutos de origem animal

Constituem subprodutos de origem animal as seguintes matérias:

a) Aparas de carne, fragmentos, ossos, tendões, nervos e gorduras resultantes do processo de desmancha e que não se destinem ao consumo humano;
b) Carnes e preparados de carne que não se destinem ao consumo humano, por razões comerciais, problemas de fabrico, defeitos de empacotamento ou outros defeitos;
c) Carnes e preparados de carne que não sejam próprias para consumo humano, mas que não revelem quaisquer sinais de doença transmissível a seres humanos ou animais.
d) As matérias de risco especificadas (MRE) - colunas vertebral dos bovinos com mais de 30 meses e cabeças de bovinos com mais de 12 meses.

Os subprodutos referidos nas alíneas a) a c) são classificados como matérias de categoria 3. Os subprodutos referidos na alínea d) são classificados como matéria de categoria 1.

Os subprodutos que resultam da laboração do estabelecimento devem ser recolhidos, colocados em contentores (*vide 2.3.5*) que devem ser limpos e desinfetados após cada utilização. Os contentores devem ser retirados das zonas de laboração para local apropriado (*vide ponto 2.2.3 alínea i*), pelo menos no final de cada dia de trabalho, de modo a evitar contaminação das instalações e dos géneros alimentícios.

Se os subprodutos animais se destinarem ao fabrico de alimentos para animais e se não forem transportados e transformados no prazo de 24 horas após a sua recolha, devem ser armazenados refrigerados ou congelados, de forma a evitar a sua decomposição ou deterioração.

Os subprodutos devem ser encaminhados para estabelecimentos aprovados ou registados, que constam das listas divulgadas no sítio da Direção Geral de Alimentação e Veterinária em:

http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=157838&cboui=157838

Os subprodutos devem ser transportados em contentores ou veículos estanques cobertos, que devem ser limpos e secos antes de serem utilizados e limpos, lavados e/ou desinfetados após cada utilização, para evitar a contaminação cruzada. Durante o transporte, deve ser aposto ao contentor ou veículo, um rótulo que indique a categoria dos subprodutos animais e a menção inscrita de forma visível e legível, para as matérias de categoria 3, «Categoria 3 - Não destinado ao consumo humano», para as matérias de categoria 1, «Categoria 1 – Destinado exclusivamente a eliminação».

O transporte de subprodutos animais destinados à produção de matérias para alimentação animal ou de alimentos crus para animais de companhia deve ser efetuado a uma temperatura adequada, no máximo a 7°C. Os veículos

utilizados no transporte refrigerado devem garantir a manutenção de uma temperatura adequada durante todo o transporte e permitir que a temperatura seja monitorizada.

Durante o transporte, os subprodutos animais referidos no parágrafo anterior devem ser acompanhados da guia de acompanhamento de subprodutos de origem animal modelo 376/DGV, que deve ser emitida pelo estabelecimento de origem dos mesmos.

2.4.2. Segurança e Saúde no Trabalho

2.4.2.1. Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho

O industrial deve organizar os serviços de segurança e saúde no trabalho de acordo com as seguintes modalidades, previstas no artigo 74.º da Lei nº 102/2009, de 10 de setembro:

a) Serviço externo[8],

ou, quando legalmente admitido,

b) Regime simplificado (atividade de segurança exercida pelo empregador ou por trabalhador designado).[9]

c) Serviço comum

O serviço comum deve ser instituído por acordo, que deve ser celebrado por escrito, entre várias empresas ou estabelecimentos (pertencentes a sociedades que não se encontrem em relação de grupo nem sejam abrangidas pela obrigatoriedade de serviços internos) e contemplam exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança e saúde os empregadores subscritores do acordo sejam responsáveis.

O acordo referido, carece de autorização da Autoridade para as Condições do Trabalho, (no âmbito da segurança no trabalho) e da Direção Geral da Saúde (no âmbito da saúde no trabalho).

d) Serviço interno

Este serviço deve ser instituído pelo empregador, abrange exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança aquele é responsável, faz parte da estrutura da empresa e funciona na sua dependência.

Esta modalidade é obrigatória para estabelecimentos com mais de 400 trabalhadores ou (conjunto de estabelecimentos distanciados daquele que ocupa maior número de trabalhadores e que, com este, tenham pelo menos 400 trabalhadores) ou para estabelecimentos (ou conjunto de estabelecimentos) que desenvolvam atividades de risco elevado a que estejam expostos pelo menos 30 trabalhadores.

Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento, deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contatos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

[8] O serviço externo é desenvolvido por entidade autorizada pela ACT (no âmbito da segurança no trabalho) e pela DGS (no âmbito da saúde no trabalho) que, mediante contrato com o empregador, por escrito, realiza as atividades principais (descritas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro), que visam prevenir os riscos profissionais e promover a segurança e saúde dos trabalhadores.

[9] No estabelecimento ou conjunto de estabelecimentos distanciados até 50km do de maior dimensão, que empregue no máximo 9 trabalhadores, as atividades de segurança no trabalho podem ser exercidas diretamente pelo próprio empregador, ou por um ou mais trabalhadores designados, se possuírem formação adequada, dispuserem de tempo e de meios e permanecerem habitualmente no estabelecimento. O exercício desta atividade depende de autorização expressa da ACT a requerer em modelo próprio disponível no sítio eletrónico desta entidade.

2.4.2.2. Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho

Devem ser asseguradas verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho, devendo estar disponíveis registos que evidenciem o cumprimento deste requisito, bem como os respetivos relatórios.

2.4.2.3. Condições de temperatura e humidade

As condições de temperatura e humidade dos locais de trabalho devem ser mantidas dentro dos limites convenientes para evitar danos na saúde dos trabalhadores.

2.4.2.4. Condições ergonómicas

A Ergonomia visa a conceção e/ou correção de sistemas, máquinas e postos de trabalho que sejam seguros e eficientes, adaptando o trabalho ao Homem e tendo como objetivo fundamental, o aumento da segurança, saúde e conforto do trabalhador, contribuindo assim para o aumento da eficiência organizacional, pelo que:

a) a disposição e dimensionamento dos postos de trabalho devem ser adequados às exigências das tarefas a executar;
b) devem ser adotados os meios técnicos e organizacionais para reduzir os esforços nas atividades de manuseamento de cargas, bem como a repetibilidade de tarefas.

2.4.2.5. Prevenção de riscos profissionais

O estabelecimento deve dispor de um plano escrito de prevenção de riscos profissionais, integrando a todos os níveis e, para o conjunto das atividades da empresa, a avaliação dos riscos e as respetivas medidas de prevenção.

Deve ser assegurada a formação, informação e sensibilização dos trabalhadores em matéria de exposição ao risco profissional.

Na tabela seguinte, identificam-se as seguintes medidas preventivas:

ATIVIDADES	MEDIDAS PREVENTIVAS
RECEÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS (CARCAÇAS DE AVES E DE UNGULADOS DOMÉSTICOS)	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUXILIARES PARA A MOVIMENTAÇÃO MANUAL DE CARGAS, CUJO PESO POSSA COMPROMETER A SEGURANÇA E SAÚDE DOS TRABALHADORES.; • FRACCIONAMENTO DA CARGA OU EM ALTERNATIVA MOVIMENTAÇÃO POR MAIS DO QUE UMA PESSOA; • FORMAÇÃO AOS TRABALHADORES DE MODO A ADOTAREM POSTURAS DE TRABALHO ADEQUADAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE).
DESMANCHA DA CARNE, PICAGEM/FABRICO DOS PREPARADOS DE CARNE (SALSICHA FRESCA,HAMBÚRGUERES,ALMÔNDEGAS, ESPETADAS E ROLO DE CARNE)	• ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS TRABALHADORES; • UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS CORTANTES ADEQUADOS (EX: FACAS, CUTELOS); • UTILIZAÇÃO ADEQUADA DE MÁQUINAS DE CORTE (EX: SERRAS DE FITA, MÁQUINAS DE SERRAS CIRCULAR MÁQUINA DE CORTE COM LÂMINAS ROTATIVAS); • DISPONIBILIZAÇÃO DE LUVAS DE MALHA DE AÇO E OUTROS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS; • ADOÇÃO DE MEDIDAS DE PREVENÇÃO COLETIVAS E INDIVIDUAIS QUANDO DA UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS (AMÓNIA...) E EXPOSIÇÃO A RADIAÇÃO NÃO IONIZANTE (UV).
ACONDICIONAMENTO E/OU EMBALAGEM (INCLUI EQUIPAMENTOS FRIGORÍFICOS)	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS; • ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADAS ÀS TAREFAS E AOS TRABALHADORES; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS;
EXPEDIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS REFRIGERADOS/CONGELADOS	• DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS.
LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES (UTILIZAÇÃO DE DESINFETANTES E DETERGENTES)	• DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS DE DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS; • ADEQUADA ARMAZENAGEM E ROTULAGEM; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS.
SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS	• CONCEÇÃO DOS POSTOS DE TRABALHO DE MODO A SEREM RESPEITADOS OS PRINCÍPIOS ERGONÓMICOS, DE CONFORTO TÉRMICO, ILUMINAÇÃO E QUALIDADE DO AR;

2.4.3. Ambiente

2.4.3.1. Recursos hídricos

a) Caso o estabelecimento utilize água proveniente de captação própria de águas superficiais ou subterrâneas[10] deve dispor de título de utilização de recursos hídricos, ou do correspondente título padronizado, se aplicável, ou parecer positivo à comunicação prévia, emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

[10] No caso de abastecimento de água para consumo humano, só é admissível o recurso a este tipo de captação se a rede pública não se encontrar disponível, ou seja, se a mesma se encontrar a uma distância superior a 20 metros do estabelecimento a servir.

b) O disposto na alínea anterior deve ter em consideração o artigo 2.º do Decreto-lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, uma que a qualidade da água utilizada para fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias, assim como a utilizada na limpeza de superfícies, objetos e materiais que podem estar em contacto com os alimentos deve ser igual à exigida para o consumo humano, exceto quando a utilização dessa água não afeta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada. A utilização de captações próprias para os processos que interfiram com a salubridade dos alimentos só é permitida se não houver a possibilidade de ligação à rede pública de abastecimento, devendo ser implementado neste caso um sistema de tratamento necessário, ou nos casos das indústrias já existentes desde que possuam um sistema de tratamento que comprovadamente produz uma água equiparada à definida no decreto-lei n.º 306/2007.
c) Se o estabelecimento estiver ligado ao sistema público de drenagem de águas residuais, deve dispor de autorização expressa da respetiva entidade gestora, conforme disposto no art.º 54º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.
d) No caso de rejeição de águas residuais no meio hídrico ou no solo (sistema autónomo doméstico seguido de órgão de infiltração no terreno), o estabelecimento deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente ou, no caso de rejeição águas residuais domésticas no solo, e se tal for a opção do industrial, do correspondente título padronizado, nos casos aplicáveis.
e) No caso do estabelecimento se localizar em terrenos do domínio hídrico deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.
f) Os pedidos de emissão de título de utilização de recursos hídricos devem ser submetidos no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) em https://siliamb.apambiente.pt.

2.4.3.2. Resíduos

a) Sempre que o estabelecimento produza resíduos que não possam ser equiparados a resíduos urbanos (resíduos que pela sua natureza e composição são semelhantes aos resíduos provenientes de habitações e cuja produção diária não ultrapassa 1100 litros), deve ser assegurada, na gestão dos mesmos o cumprimento do disposto no Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho, nomeadamente:
   i. adoção de medidas de gestão de substâncias, materiais ou produtos, quando aplicável, destinadas a reduzir a quantidade, a perigosidade e os impactes adversos no ambiente e na saúde humana dos resíduos produzidos;
   ii. separação dos resíduos na origem, por fluxos e fileiras, de forma a promover a sua valorização;
   iii. armazenamento dos resíduos produzidos de modo a não provocar danos para o ambiente, nem para a saúde humana, instalando-se, sempre que necessário, sistemas de contenção/retenção secundária de eventuais escorrências e/ou derrames;
   iv. encaminhamento dos resíduos produzidos para operadores autorizados para a sua valorização ou eliminação, assegurando que o seu transporte é acompanhado, até à entrada em vigor das e-GAR (Guia de Acompanhamento de Resíduos Electrónica), por guia preenchida em triplicado, em Modelo n.º 1428 da Imprensa Nacional - Casa da Moeda;
   v. registo no sistema integrado de registo electrónico de resíduos (SIRER) a efetuar no prazo de um mês após o inicio da atividade ou do funcionamento do estabelecimento, bem como registo anual da informação relativa à produção de resíduos, por código da Lista Europeia de Resíduos, até 31 de Março do ano seguinte ao do ano civil a reportar caso o estabelecimento produza qualquer quantidade de resíduos perigosos ou produza resíduos não urbanos e empregue mais de 10 trabalhadores;
b) Aderir a um sistema de gestão que assegure o cumprimento do princípio da responsabilidade alargada do produtor.

2.4.3.3. Ruído ambiente

O Regulamento Geral do Ruído (RGR), aprovado pelo Decreto-Lei nº9/2007, de 17 de janeiro, será aplicável às instalações agro-industriais caso estas consubstanciem, no caso de alterações de uma instalação existente, ou venham a consubstanciar, no caso de novas instalações, o conceito de "atividade ruidosa permanente" conforme definição constante da alínea a) do artº 3º do RGR. Ou seja, o ruído produzido pela instalação existente, terá de ser, pelo menos, audível (avaliação qualitativa) junto de um ou mais recetores sensíveis (edifício habitacional, escolar, hospitalar ou similar ou espaço de lazer, com utilização humana). Caso a condição anterior se verifique, deve evidenciar o cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no nº1 do artº13º do RGR, apresentando à entidade coordenadora do licenciamento uma avaliação acústica (nº9 do artº 13º do RGR) que reveste a forma de ensaio acústico a realizar junto do ou no recetor e, caso aplicável, a apresentação de medidas de prevenção e controlo do ruído.

Para novas instalações, terá que ser realizado um estudo previsional que demonstre a viabilidade do cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no nº1 do artº 13º do RGR sob condições normais de funcionamento da instalação agroindustrial.

2.5. FLEXIBILIDADE

Eventuais desvios às condições de instalação e exploração constantes do presente título poderão ser admitidos, uma vez demonstrada pelo industrial a sua compatibilidade com os objetivos relativos à segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente prosseguidos pela legislação aplicável.

I – LEGISLAÇÃO

❖ SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL

- **Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto**
  Aprova o Sistema da Indústria Responsável (SIR)

❖ SEGURANÇA ALIMENTAR

- **Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro**
  Estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios
- **Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril**
  Relativo à higiene dos géneros alimentícios
- **Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril**
  Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal
- **Regulamento (CE) n.º 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de maio**
  Estabelece regras para a prevenção, o controlo e a erradicação de determinadas encefalopatias espongiformes transmissíveis
- **Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro**
  Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios
- **Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro**
  Define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano
- **Regulamento (CE) n.º 37/2005, da Comissão, de 12 de janeiro**
  Relativo ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana
- **Portaria n.º 1129/2009, de 1 de outubro**
  Relativa ao controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo da temperatura a utilizar nos meios de transporte nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos a temperatura controlada

❖ SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

- **Portaria n.º 53/71 de 3 de fevereiro**

  Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais
- **Portaria n.º 702/80, de 22 de setembro**

  Altera a Portaria n.º 53/71 de 03 de fevereiro, que aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais
- **Portaria n.º 1081/91, de 24 de outubro**

  Estabelece regras uniformes de fabrico e de montagem de termoacumuladores elétricos
- **Decreto-Lei n.º 347/93, de 1 de outubro**

  Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde nos locais de trabalho
- **Portaria n.º 987/93, de 6 de outubro**

  Estabelece a regulamentação das prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho

- **Decreto-Lei n.º 330/93, de 25 de setembro**

  Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas.

- **Decreto-Lei n.º 348/93, de 1 de outubro**

  Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde dos trabalhadores na utilização de equipamentos de proteção individual

- **Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de junho**

  Estabelece as prescrições mínimas para a sinalização de segurança e de saúde no trabalho

- **Portaria n.º 1456-A/95, de 11 de dezembro**

  Regulamenta as prescrições mínimas de colocação e utilização da sinalização de segurança e de saúde no trabalho

- **Portaria n.º 460/2001, de 8 de maio**

  Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de GPL com capacidade até $200m^3$

- **Despacho n.º 22 333/2001, de 30 de outubro**

  Aprova a instrução técnica complementar para reservatórios de GPL

- **Decreto-Lei n.º 236/2003, de 30 de setembro**

  Estabelece as prescrições mínimas destinadas a promover a melhoria da proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores suscetíveis de exposição a riscos derivados de atmosferas explosivas no local de trabalho.

- **Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro**

  Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho,

- **Decreto-Lei n.º 226/2005, de 28 de dezembro**

  Estabelece os procedimentos de aprovação das regras técnicas das instalações elétricas de baixa tensão

- **Portaria n.º 949-A/2006, de 29 de dezembro**

  Aprova as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão

- **Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro**

  Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios, abreviadamente designado por SCIE

- **Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro**

  Aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE)

- **Lei nº 102/2009, de 10 de setembro**

  Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e saúde no trabalho

- **Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho**

  Aprova o novo regulamento de instalação, de funcionamento, de reparação e de alteração de equipamentos sob pressão

- **Informação Técnica n.º 1/2010 da Direção-Geral de Saúde**

  Conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros (disponível em www.dgs.pt, micro site de saúde ocupacional)

- **Documento de Referência da Segurança e Saúde do Trabalho (SST): ACT/DGS, dezembro, 2013**
  Atuação dos Industriais no âmbito do SIR

❖ **AMBIENTE**

- **Recursos Hídricos**

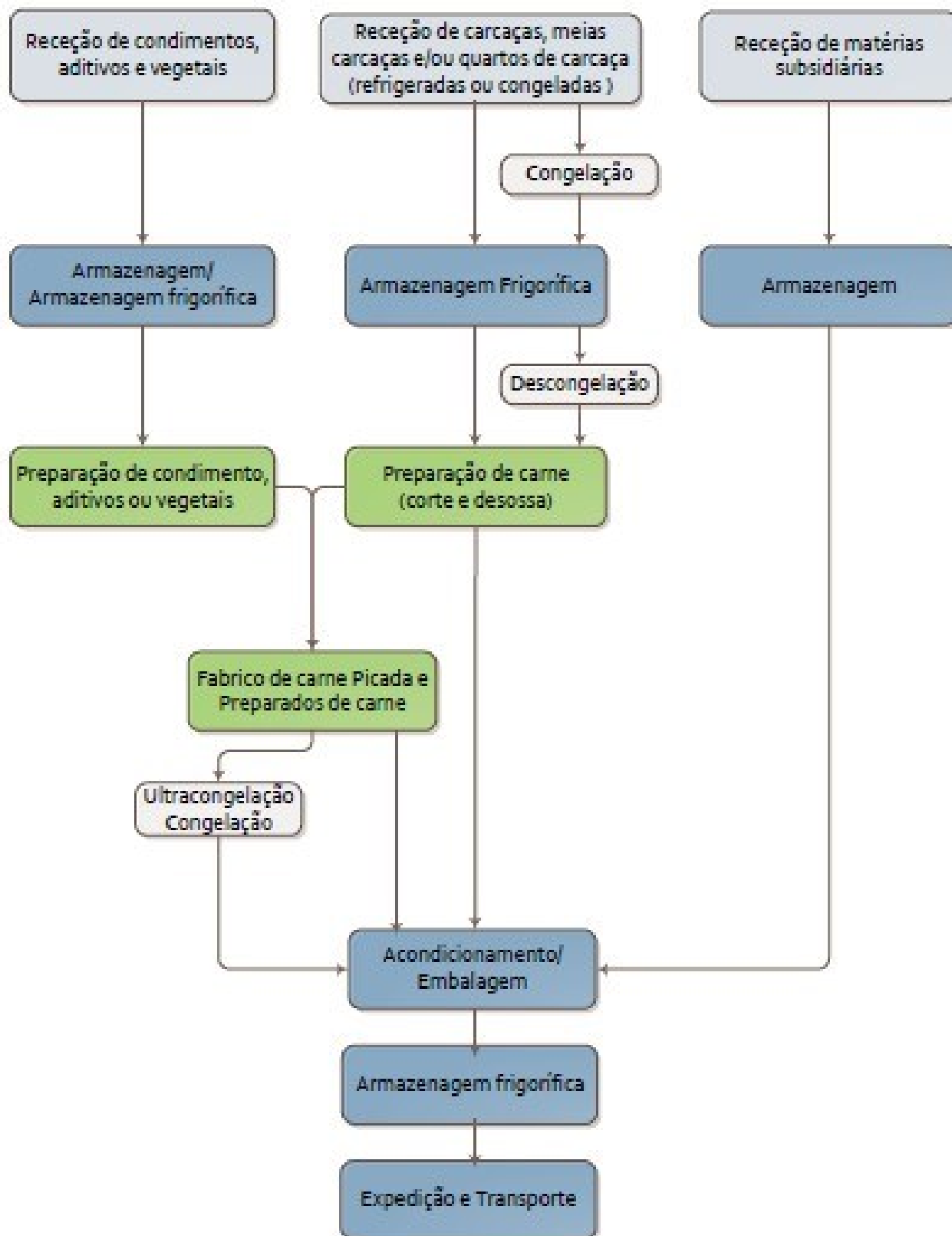
- **Lei n.º 58/2005, de 29 de dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º 130/2012 de 22 de junho**
  Aprova a Lei da Água, estabelecendo as bases e o quadro institucional para a gestão sustentável das águas.
- **Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio**
  Estabelece o regime da utilização dos recursos hídricos
- **Portaria n.º1450/2007 de 12 de Novembro**
  Fixa as regras do regime de utilização dos recursos hídricos
- **Decreto-Lei n.º97/2008 de 11 de Junho**
  Estabelece o regime económico e financeiro dos recursos hídricos
- **Decreto-Lei n.º306/2007 de 27 de Agosto**
  Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano

- **Resíduos**

- **Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho**
  Estabelece o regime geral da gestão de resíduos
- **Portaria n.º 335/97, de 16 de maio**
  Fixa as regras a que fica sujeito o transporte de resíduos dentro do território nacional

- **Ruído Ambiente**

- **Decreto-Lei nº 9/2007, de 17 de janeiro**
  Regulamento Geral do Ruído

II – FLUXOGRAMA

Texto de apoio ao Fluxograma

Receção de matérias-primas

- ✓ A receção das carnes deve possibilitar a sua transferência rápida para o local de armazenagem frigorífica, assegurando a manutenção da cadeia de frio.
- ✓ No momento de receção, deve proceder-se ao controlo das matérias-primas, relativamente aos seguintes aspetos:
  - i. Inspeção sensorial, de forma a verificar se os alimentos se apresentam em bom estado, sem apresentarem contaminações ou outras alterações que possam comprometer a sua utilização;
  - ii. A temperatura das carnes deve apresentar-se a uma temperatura inferior ou igual aos seguintes valores:
    - Carne refrigerada de ungulados: 7.ºC
    - Miudezas refrigeradas de ungulados: 3.ºC
    - Carne refrigerada de aves e coelhos: 4.ºC
    - Miudezas refrigeradas de aves e coelhos: 4.ºC
  - iii. Verificada da documentação de acompanhamento;
  - iv. Verificação dos prazos de validade e da indicação do lote;
  - v. Verificação da marca de salubridade ou da marca de identificação das carnes e a rotulagem obrigatória da carne de bovino.
- ✓ Os procedimentos de rastreabilidade começam na receção das matérias-primas, sendo importante proceder à verificação e registo do lote de origem.

Armazenagem

- ✓ Após a receção, as carnes devem ser armazenadas numa câmara frigorífica que permita a sua conservação a temperatura adequada. A forma de colocação das carnes nas câmaras deve permitir que o ar circule entre as peças e sem que as mesmas sejam encostadas às paredes. A temperatura de conservação deve ser monitorizada e mantida sob controlo.
- ✓ Nos locais onde são armazenados géneros alimentícios (incluindo condimentos, aditivos e vegetais), não devem ser armazenados materiais ou produtos que os possam contaminar.
- ✓ A carne exposta deve ser armazenada separadamente da carne embalada, a menos que seja armazenada de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam ser uma fonte de contaminação para a carne.
- ✓ No local onde são armazenados os produtos de limpeza e desinfeção não devem ser armazenados ou manipulados géneros alimentícios, materiais de embalagem ou outros materiais que possam vir a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

Congelação e descongelação

- ✓ A carne destinada à congelação deve ser congelada sem demoras injustificadas.
- ✓ A descongelação das carnes deve ocorrer numa câmara de refrigeração. Os líquidos de escorrimento resultantes da descongelação devem ser adequadamente drenados.

Preparação e fabrico de carne picada e preparados de carne

- ✓ Os procedimentos devem ser concebidos e executados de modo a evitar a evitar ou minimizar a contaminação, nomeadamente:
  - i. A carne deve ser introduzida nas salas de trabalho à medida que for sendo necessário;
  - ii. Durante a preparação, o acondicionamento e a embalagem, a carne de ungulados, as miudezas de ungulados e a carne de aves e de coelhos devem manter-se a uma temperatura igual ou inferior a 7.ºC, 3.ºC e 4.ºC, respetivamente;
  - iii. Se se proceder à preparação de carne de diferentes espécies, devem ser tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, se necessário por separação, no espaço ou no tempo, das operações relativas à diferentes espécies;

- ✓ A preparação dos vegetais deve ser realizada de modo higiénico e todos os procedimentos devem evitar a contaminação do produto.
- ✓ Após a preparação do aditivo, este deve ser acondicionado em material destinado a entrar em contacto com géneros alimentícios e armazenado em condições que não permitam a sua contaminação, caso não seja usado imediatamente.
- ✓ Após a preparação do condimento, este deve ser acondicionado em material destinado a entrar em contacto com géneros alimentícios e armazenado em condições de refrigeração, caso não seja usado imediatamente.
- ✓ Quando tiver sido preparada a partir de carne refrigerada, a carne picada deve ser preparada:
    - i. no caso das aves de capoeira, num prazo que não exceda três dias após o abate;
    - ii. no caso de outros animais, num prazo que não exceda seis dias após o abate;
    - iii. que não exceda 15 dias após o abate dos animais, no caso da carne de bovino desossada e embalada no vácuo.

Ultracongelação e congelação de carne picada e dos preparados de carne

- ✓ Imediatamente após a sua produção, a carne picada e os preparados de carne devem ser acondicionados e embalados e:
    - i. refrigerados até uma temperatura interna não superior a 2 °C para a carne picada e a 4 °C para os preparados de carne ou
    - ii. congelados a uma temperatura interna não superior a – 18 °C.

Aposição da marca de identificação

- ✓ A marca de identificação, que contém o Número de Controlo Veterinário do estabelecimento, deve ser aposta antes de os produtos deixarem o estabelecimento;
- ✓ A marca pode ser aposta diretamente nos produtos, no invólucro ou na embalagem, ou ser impressa num rótulo aposto no produto, no invólucro ou na embalagem. A marca pode também ser constituída por uma etiqueta não amovível feita de um material resistente.
- ✓ No caso das embalagens que contenham carne cortada ou miudezas, a marca deve ser aposta num rótulo fixado ou impresso na embalagem de forma a que seja destruído aquando da sua abertura. Todavia, este requisito não é necessário se o processo de abertura destruir a embalagem.
- ✓ Para os produtos colocados em contentores de transporte ou em grandes embalagens e destinados a subsequente manuseamento, transformação, acondicionamento ou embalagem noutro estabelecimento, a marca pode ser aposta na superfície externa do contentor ou da embalagem.
- ✓ Quando a marca for diretamente aposta nos produtos de origem animal, as cores utilizadas devem ser autorizadas em conformidade com as regras comunitárias sobre a utilização de substâncias corantes nos géneros alimentícios.

Acondicionamento e embalagem

- ✓ A montagem das caixas de embalagem deve ser executada numa zona em que não estejam presentes géneros alimentícios, de forma a não promover a sua contaminação.
- ✓ As caixas de acondicionamento do produto devem ser introduzidas na zona de embalagem já montadas.

Expedição e transporte

- ✓ A expedição e o transporte das carnes preparadas, da carne picada e dos preparados de carne devem ser efetuados de forma a não permitir a contaminação dos produtos.
- ✓ As condições de temperatura das carnes preparadas, da carne picada e dos preparados de carne devem ser mantidas durante o seu transporte.
- ✓ Até à fase em que os produtos são embalados e rotulados para o consumidor final ou utilizados para transformação ulterior, as informações seguintes são postas à disposição do operador ao qual são fornecidos os produtos:
    - a) a data de produção;
    - b) a data de congelação, se for diferente da data de produção.